

MARLOE

Biarritz



Ouvert du lundi au vendredi
De 12h à 14h et de 19h30 à 22h

Notre cuisine met à l'honneur les beaux produits
frais de saison emblématiques des provinces basques,
ainsi que de jolies découvertes sélectionnées
au fil des années.

Dans une démarche éco-responsable,
nous choisissons méticuleusement chacun de nos produits
auprès de partenaires de confiance en mettant en avant
leur engagement et leurs méthodes de culture,
d'élevage et de fabrication raisonnées.

Parmi les producteurs, éleveurs, mareyeurs et artisans locaux
partenaires du MARLOE BIARRITZ :

Primeur MOF **L'Orangerie** (Anglet)

Maraîcher **Ferme Dache Dise** (Tarnos)

Poissonnier **Dima** (St Jean de Luz)

Volailleur **Aldabia** (Osses)

Bœuf de Galice **Goya** (Tolosa)

Fleurs et herbes **L'Autre Campagne** (St Martin de Seignanx)

Fromager **Beñat** (St Jean de Luz)

Artisan boulanger **Fernandez** (Biarritz)




Glaces **Thierry Bamas** (Anglet)



Liste des allergènes présents dans nos plats

Gluten  Œufs  Lait 

Crustacés  Poissons  Mollusques 

Arachides  Fruits à coque  Sésame  Soja 

Lupin  Céleri  Moutarde  Sulfites 



CHAMPAGNES AU VERRE

	12 cL
CHARLES HEIDSIECK Brut réserve	14,00 €
JOSEPH PERRIER Blanc de Blancs	19,00 €
LANGLET « Œil de perdrix » Rosé	14,00 €

VINS BLANCS AU VERRE

		12 cL
2022 ESPAGNE RUEDA « Basa »	<i>Telmo Rodriguez</i>	6,50 €
2017 PACHERENC DU VIC-BILH « Jardins Philosophiques »	<i>Château Bouscassé</i>	7,80 €
2022 ALSACE « A minima »	<i>Domaine Trapet</i>	11,00 €
2022 PETIT CHABLIS « Hautérivien »	<i>Domaine Pommier</i>	11,50 €
2022 CONDRIEU « Terroirs »	<i>F. Merlin</i>	16,00 €

VINS ROSÉS AU VERRE

		12 cL
2022 COTES DE PROVENCE « Wispering Angel »	<i>Cave d'Esclan</i>	9,50 €



VINS ROUGES AU VERRE

12 cL

2018 IGP MÉDITERRANÉE « Les auréliens »	<i>Domaine de Triennes</i>	<hr/> 5,90 €
2022 IGP CÔTES CATALANE « Mon P'tit Pithon »	<i>Olivier Pithon</i>	7,90 €
2021 VDP COLLINES RHODANIENNES « Syrah »	<i>Domaine Garon</i>	9,50 €
2021 BOURGOGNE CÔTE D'OR	<i>Domaine J.Fournier</i>	12,00 €
2013 PESSAC-LEOGNAN « La Parde Haut-Bailly »	<i>Château Haut-Bailly</i>	14,00 €
2021 CÔTE-ROTIE « les triotes »	<i>Domaine Garon</i>	22,00 €

VINS DOUX AU VERRE

12 cL

2020 JURANÇON « Boléro »	<i>Domaine Cauhapé</i>	10,00 €
		8 cL
PORTO Blanc « Adriano – White Reserva »	<i>Ramos Pinto</i>	8,50 €
PORTO Tawny 10 ans	<i>Qinta do Noval</i>	12,00 €
VIEUX PINEAU CHARENTAIS 15 ans	<i>Guy Lhéraud</i>	14,50 €
2013 HONGRIE - TOKAJ Aszu « 5 Puttonyos »	<i>Diznoko</i>	18,00 €



À PARTAGER

Tarama « Maison » aux œufs de poisson Barthouil 17,00 €

Huile de bergamote/ Œuf de truite



Paleta Pata Negra 100% Bellota Iberico 27,00 €

Pulpe de tomate à l'ail/ Tourte de meule toastée



Tempura de chipirons de St-Jean de Luz 16,00 €

Sauce tartare/ Aneth



Cœur de Saumon « KAVIARI » 22,00 €

Beurre aux algues / Brioche toastée



Carpaccio de cécina de bœuf « wagyu » 29,00 €

Noix grillés/ Pousses de moutarde



Caviar Oscière Sur demande

Service traditionnel/ Crème aigre/ Œuf/ Ciboulette/

Pain brioché toasté



LES ENTRÉES

Crudo de pêche sauvage 19,00 €

Leche de tigre au jus de grenade/ Voile de betterave

Chioggia/ Jeune coriandre et maïs grillé



Pot au feu de foie gras 28,00 €

Bouillon et raviole de pot au feu/ Foie frais poché /

Tournesol caramélisées/ Pousses



Maki de tourteau « Breton » au yuzu 29,00 €

Radis daïkon / fine gelée de pomelos/ Jeunes pousses

de Shiso vert



Velouté de fanes de radis 15,00 €

Breuil de brebis du pays/ Cerfeuil/ Toast radis-beurre



LE MENU DU MARCHÉ

*Uniquement au déjeuner
(sauf les jours fériés)*

31 €

**Une suggestion du Marché au choix
&
Un dessert à la carte au choix**

LES SUGGESTIONS DU MARCHÉ

La pièce de veau « Axurria » à l'ail noir 24,00 €

Carottes braisées aux agrumes/ Sauce chimichurri/
Pousses de moutarde et miel



Lotte de Galice « Façon carbonnara » 24,00 €

Petits pois frais/ Lard colonatta/ Jaune d'œuf cru/
Pécorino



LES PLATS

Ris de veau « croustillant »

39,00 €

Choux de Bruxelles/ Gel d'oignon doux/ Chapelure de ris de veau/ Citron confit et jus corsé



PLAT SIGNATURE du Chef Anthony RUFFET

44,00 €

Le Homard bleu breton au naturel

Arroz « Bomba » au jus de têtes/ Condiment ail noir/

Pichet de bisque mousseuse



La Côte de Bœuf de Galice « d'exception »

78,00 €

Affinée 40 jours par nos soins

pour 2 pers.

Salade de cœur de sucrine grillée et frites fraîches



St-Pierre rôti au beurre demi-sel

29,00 €

Crèmeux et voile de céleri/ Pomme verte et noix de

pécan grillées/ Huile de cresson



LE MENU DÉGUSTATION

79 €

Pour l'ensemble des convives de la table / Uniquement au Dîner

Menu en cinq temps 79,00 €

Selon l'inspiration du chef et les saisons

Merci de nous faire part de vos allergies et intolérances

Avec l'accord mets & vins 129,00 €

LES FROMAGES

Chariot de Fromages 16,00 €

Affinés chez Beñat à Saint Jean de Luz

Condiments de saison / Pain au levain naturel

dans le Menu du Marché : + 5 €

LE COIN DES PETITS

Pour les gastronomes en culotte courte, le chef Demi-tarif

propose tous les plats de la carte version demi-portion.

Nous sommes à votre écoute pour nous adapter au mieux à votre demande...

Merci de nous faire part de leurs allergies et intolérances



LES DOUCEURS

L'agrume

12,00 €

Orange sanguine et crème de bergamote/ Amaretti à l'amande douce/ Pistache et herbes fraîches



Les Crêpes Suzette

18,00 €

Flambées au Grand Marnier et Cognac
dans les Menus du Marché et Dégustation :

+ 7 €



Le chocolat « profiterole »

12,00 €

Choux craquelin cacao/ Glace vanille/ Pichet de chocolat chaud « grand cru »



La sélection de glaces et sorbets Thierry BAMAS
Champion du monde des desserts glacés

11,00 €

Le Café Gourmand du Marloe

11,00 €

Le Thé Gourmand du Marloe

12,00 €



